

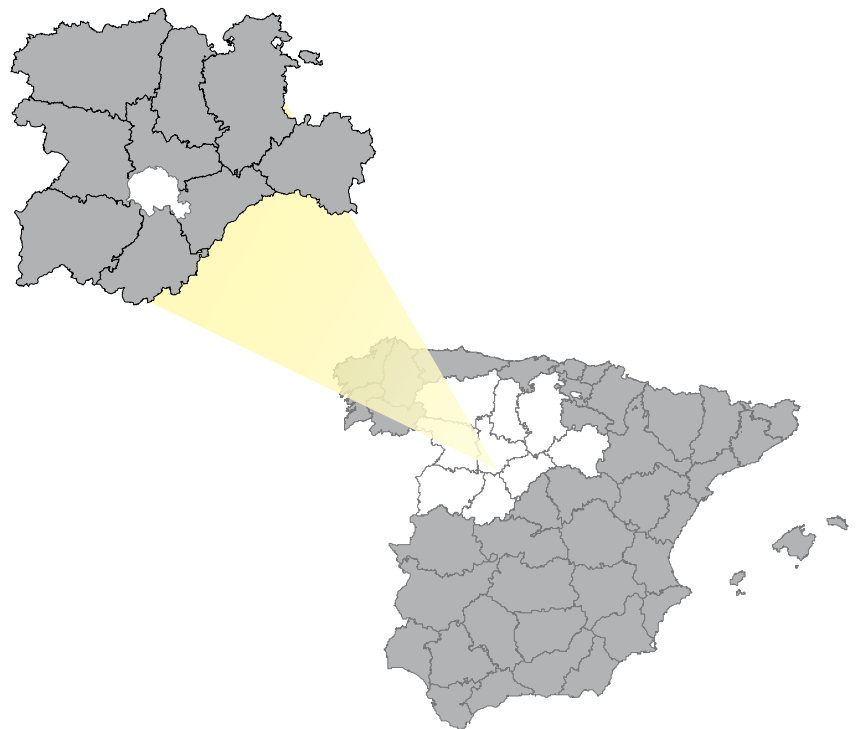
# LA COTORRA

VERDEJO



No podía faltar un buen verdejo de Rueda en el portfolio de los vinos de Santiago Jordi. El viñedo se encuentra en el término de Nava del Rey en el suroeste de la provincia de Valladolid y en pleno corazón de la D.O. Rueda. Un paisaje característico de la meseta norte castellana donde se pierde la vista forma parte del entorno. Inviernos fríos y veranos calurosos hacen de esta situación el lugar idóneo para desarrollar todo el potencial de la uva verdejo.

**D.O. RUEDA**  
**VALLADOLID**



# LA COTORRA

VERDEJO



## FICHA TÉCNICA

**D.O.:** Rueda

**Uva:** Verdejo 100%

**Grado Alcohólico:** 12,5% vol.

**Temperatura de servicio:** Entre 10 y 11 grados C.

## ELABORACIÓN Y VIÑAS:

Los fuertes contrastes de temperatura que existen entre el día y la noche, dan lugar a un buen equilibrio azúcar/acidez. Las características del suelo, realizan su aportación, favoreciendo una buena aireación y drenaje en épocas de lluvias, a la vez que las arcillas subterráneas retienen reservas de humedad en años de escasez.

Maceración en frío previa al prensado durante varias horas. Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable, lentamente, a una temperatura máxima de 17 grados.

## NOTA DE CATA

**Fase visual:** Presenta un color pajizo con reflejos verde lima, muy brillante.

**Fase olfativa:** Aroma franco, con intensidad frutal, notas cítricas y fondo floral con toques herbáceos

**Fase gustativa:** Entrada fresca, seco, con acidez equilibrada, ligera salinidad y un leve amargor final característicos de la uva verdejo, con buena persistencia en boca.

## MARIDAJE

Ensaladas y verduras, quesos cremosos y frescos, arroces marineros y pescados y mariscos.

